

<<饮食器用>>

图书基本信息

书名：<<饮食器用>>

13位ISBN编号：9787508729558

10位ISBN编号：7508729552

出版时间：2010-4

出版时间：中国社会出版社

作者：唐家路，王拓 著

页数：242

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;饮食器用&gt;&gt;

## 前言

人生活于文化之中，正像人离不开空气一样。

《周易》说：“观乎天文，以察时变；观乎人文，以化成天下。”

无论汉语“文化”一词是否由此而来，这段话至少说明，我们的祖先向来对文化的重要性有十分清楚和极其深刻的理解。

文化确乎是人之所以成为人、人类之所以成为人类的根本标志。

人创造了文化，文化也创造了人，从这个意义上也可以说，人是文化的动物。

从文化本身来说，相当长一段历史时期的传统文化可以粗略地、也是相对地划分为两大分流，即所谓上层文化(或称高层文化、雅文化、精致文化……)和下层文化(或称基层文化、底层文化、低层文化、民间文化)。

民间文化是人民群众创造的最古老的文化，因为它的根源可以追溯到人类发展的初始阶段：民间文化同时也是最年轻的文化，因为它仍然活生生地存在于人民的日常生活和口碑之中。

民间文化还是整个社会文化的基础，并且具有极强的生命力。

上层文化往往是对民间文化选择、改造和精致化的结果。

民间文学、民间艺术是民间文化中最富色彩的一个组成部分。

它在人类创造的一切艺术中，生命最活跃，涉及最广泛。

它以古朴纯真的艺术手段，反映着人民群众的现实生活、理想和追求。

它的无数珍品，是当之无愧的美的典范。

没有了它，人类将失去多少童真的回忆；没有了它，人类的爱祖国、爱家乡将会缺少多少实际可感的具体内容；没有了它，人类的欢乐、悲伤也将变得干枯而平淡；没有了它。

人类将会失掉多少生活的甘美和幽默…… 万家社区图书室援建和万家社区读书活动，是建设社会主义文化和建设社会主义新农村的一项战略举措。

我们，作为受到农民兄弟哺育和培养的知识界、文化界，有义务用学来的知识回报衣我食我的父老乡亲，这不仅是我们的社会责任，也是我们的荣耀。

中国民俗学会在这项重要活动中，承担有关中国民间传统文化的近百种图书的撰写工作，我们组织了学养很高的，包括大批教授、研究员在内的专家队伍，来完成此项写作任务。

他们在相关领域里，学有所长。

业有专攻，所有作者都以光荣志愿者的精神，以科学严谨的态度，用生动活泼的文字，把相关的准确而丰富的知识，呈献给农民兄弟和城镇社区的读者。

完成这项具有重要意义的写作编书任务，是我们人生当中一件值得骄傲、值得自豪的事情。

中国民间文化是世代代锤炼和传承的传统文化。

其中凝聚着民族的性格、民族的精神、民族的真善美，是中华民族彼此认同的标志，是祖国同胞沟通情感的纽带。

历史悠久、内涵丰富的传统文化也是我们中华民族对人类文化多样性发展的巨大贡献。

急剧变化的时代在淘洗着传统的民间文化。

在当今时代，我们尤其有必要对我们丰富深厚、历史悠远的民俗传统立此存照。

将其中的优秀部分及其真谛展示给广大民众，使他们对中华大地、对祖国同胞、对优秀的文化传统和深厚的民俗民风怀有更深刻的眷恋、热爱和崇敬。

继承和发扬中华民族创造的非常丰富而优秀的非物质文化遗产和民族精神，是我们的幸事，也是我们的历史责任。

我希望大家的共同努力下，民间文化之花越开越鲜艳，为我们祖国、为我们中华民族赢得一个永恒的春天。

## <<饮食器用>>

### 内容概要

一个人从胎中孕育直到死去，甚至到死去很久很久，都始终处于民俗的环境中。

民俗像空气一样是人们须臾不能离开的。

对于民众社会来说民俗又是沟通情感的纽带，是彼此认同的标志，是规范行为的准绳，是维系群体团结的黏合剂，是世代代锤炼和传承的文化传统。

<<饮食器用>>

作者简介

唐家路，艺术学博士，教授，山东工艺美术学院研究生处处长、学报《设计艺术》执行主编。山东省有突出贡献的中青年专家，山东省德艺双馨优秀中青年艺术家。

王拓，山东工艺美术学院硕士研究生，发表论文5篇，设计作品获第七届全国体育美展优秀奖，第十一届全运会火炬入围奖，参与火炬传递圣火台设计等。

<<饮食器用>>

书籍目录

第一章 饮食器用意悠远 饮食具源流 艺匠饮食具 饮食具礼仪第二章 煮酒烹茶待客来 饮酒识器 品茗看盏 粗茶白水第三章 人间烟火锅灶始 炊烟不断 垒土为灶 支锅造饭第四章 进退饮食共溢彩 勺箸取食 盛食送饭第五章 碾米磨面巧果模 碾米磨面 糖饼果模参考文献后记

## &lt;&lt;饮食器用&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：风箱内部的结构设计巧妙且较复杂。

风箱中间装有扇风板，扇风板四个边缘有的附有鸡毛，使扇风板前后推拉时滑溜省力。

扇风板连接两条柄作把手，风箱前后设两个只能向里不能向外的木板，使空气只进不出。

箱内左下方附有方形管，前后两口与箱内相通，中间是向外朝向火炉的风口。

风口内部有一个活阀木板，使空管前后两部分交替与出风口相通。

推拉把手带动扇风板前后移动，空气前后交替进入箱体内，并前后推动出风口的活阀，使空气交替并不断地送入炉灶内。

北方农村做饭用的风箱常固定在灶台的一侧，不轻易挪动，五冬六夏烧火做饭都用风箱。

支锅造饭 1. 锅的起源与发展 火的发现和利用是人类文明进步的标志，也是人类饮食史上的巨大变革。

锅，这种最基本的烹食炊具永远也离不开火的相伴，火与锅一起穿越了人类历史与文化的时空不断地演变直到今天。

三国时，谯周的《古史考》中有“黄帝作釜甑”的记述，其中的“釜、甑”即是古代不同“锅”的称谓，除此之外还有鼎、镬、甑等许多名称。

原始部落时期的石烹阶段是人类熟食的开始，进入陶烹阶段，标志着人类的饮食逐渐步入成熟。

“陶釜”可以看做是人类饮食历史上最早的锅，人类利用“陶釜”烹煮食物，做成一锅烩，也叫做“羹”，来满足口腹之欲。

正是由于“陶釜”的出现，人类进入了烹饪时代。

鼎，是古代极为重要的炊具，它是古人用来煮肉或盛肉的食器。

新石器时代的鼎均为圆形陶质，是用黏土烧制成的，一般称为“陶鼎”。

自殷周以后，鼎大多为青铜铸造，由于体积庞大且沉重的青铜鼎挪动时非常不便，所以只能放置在相对固定的地点。

至西周时期，冶铜和冶铁的技术得到发展，铜釜与铁釜也相继出现，从前的鼎逐渐演变成为祭神祀天的礼器并成为等级和权力的象征。

## &lt;&lt;饮食器用&gt;&gt;

## 后记

老话说，“开门七件事，柴米油盐酱醋茶”。

如今生活富裕了，绝大多数人已经脱离了温饱，正在向小康迈进，原先这开门就要惦记的七件大事好像不再那么重要。

行色匆匆，人们有更重要的事情等着去做。

如果放慢了脚步，回过头来，重新咀嚼一下过去的日子，虽然俭朴寡淡，却也是值得品味的酒肴。

这酒肴倒也丰富，除了令人回味的人和事，也有真正的下酒菜，有的现在叫私房菜、土菜、庄户菜，菜做得肯定不洋气，但现在吃起来却不俗不土。

既是私房菜，这做饭做菜的家把什儿恐怕也得原汁原味，不然，菜就走味儿。

如果找不到或记不起那些家把什儿，我们就共同回忆一下。

这也是我愿意写这本书的原因之一。

几年前，笔者曾经在河北美术出版社出版过一册《锅碗瓢盆》，是跟随老师潘鲁生先生所做的丛书《中国民艺采风录》之一，因为每册要大概一致，所以只有几万字，但图片全部是原创，部分实物为山东东方民艺博物馆藏品，内容自然是叙说现存于民间生活的锅碗瓢盆。

后来又跟随鲁生老师在山东美术出版社出版过一本《以食为天》，既是丛书之一，也是教育部“民间工艺文化生态调查”课题的一部分，内容较前一本更丰富、更宽泛，也仍是民间调查的第一手资料。也许有此基础及民间调研的经历，民间饮食器用仍是近几年笔者感兴趣的内容之一，这也是写这本书的基础。

与前两册书有所不同的是，本书内容有较多的历史叙述，对各类饮食器用的历史演变作了一些交代，特别是对古代饮食器用的样式、形态描述。

当然，这些资料也主要来源于学者前辈的考古挖掘、历史考证，以及各大博物馆的藏品，对笔者来说这也是一个学习认识的过程。

相关的参考文献后谨列标注，若有遗漏或谬误之处当不辞其责。

民间饮食器用资料及摄影主要来源于笔者的调查，其中有许多实物资料为鲁生老师个人藏品，亦有标注，在此亦表示感谢。

本书写作过程中硕士研究生王拓、莫秀秀同学做了大量资料工作，主要是对古代饮食器具的资料收集和查阅，因而，本书也是三人共同工作的结果。

传统的饮食器具之丰富繁杂非本书所能囊括，本书所列可谓九牛一毛，即使本书的体例及结构也需再调整增加，无奈见识所限，特别是编写时间不可再拖，权且以“有话则长，无话则短”为由就此作罢。

责编老师的督促使我最终完成了此稿，在此对她认真的工作态度和辛劳表示谢意，也对丛书主编及中国社会出版社表示感谢。

圣人、贵人和平民百姓谁也脱不了吃喝拉撒睡的困扰。

最后还是让我们回忆一下圣人的话，孔老夫子云：“食不厌细，脍不厌精。”

马克思也说：“饥饿总是饥饿，但是用刀叉吃熟肉来解除的饥饿不同于用手、指甲和牙齿啃生肉来解除的饥饿。”

看来美食和锅碗瓢勺都是人类文明的象征。

唐家路谨识 2009年仲秋于泉城舜耕历山

## <<饮食器用>>

### 编辑推荐

《中国民俗文化丛书:饮食器用》对各类饮食器用的历史演变作了一些交代，特别是对古代饮食器用的样式、形态描述。

当然，这些资料也主要来源于学者前辈的考古挖掘、历史考证，以及各大博物馆的藏品，对笔者来说这也是一个学习认识的过程。

民间饮食器用资料及摄影主要来源于笔者的调查，其中有许多实物资料为鲁生老师个人藏品，亦有标注。



<<饮食器用>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>